

Rezept

# Pfifferlinge in Olivenöl

Ein Rezept von Pfifferlinge in Olivenöl, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Pfifferlinge	<b>5</b> Knoblauchzehen
<b>4</b> Rosmarinzweige	<b>600 ml</b> Weißweinessig
<b>1 TL</b> Pfefferkörner	<b>3 TL</b> Salz
Olivenöl zum Auffüllen (etwa 400 ml)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 GLÄSER à 1/4 L | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

## Zubereitung

1. Pfifferlinge putzen, große in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und in Stifte schneiden. Rosmarin waschen.

---

2. Essig mit 150 ml Wasser, allen Gewürzen und Salz aufkochen und 3 Min. köcheln lassen. Pilze 3 Min. im Sud garen.

---

3. Die Pfifferlinge herausheben und mit dem Knoblauch in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen. Mit Öl auffüllen und sofort verschließen.